

Club Ardenne Ecotourism

Restauration

Thématique	Critères
Encourager le tourisme pour tous	Proposer un service adapté aux personnes en situation de handicap, aux enfants, aux parents avec des poussettes
	Accepter des dispositifs de paiement & d'aide pour les familles & citoyens moins favorisés (Chèque vacances par exemple, etc.) et/ ou Offrir un tarif préférentiel pour les étudiants, chômeurs, familles nombreuses
	Savoir accueillir en langues étrangères (Anglais, Allemand, Néerlandais)
Gérer l'eau de façon responsable	Faire un relevé de sa consommation d'eau une fois par mois*
	Equiper les robinets d'économiseurs d'eau et/ou de mousseurs*
	Equiper les sanitaires de chasse d'eau double flux ou toilettes sèches
Economiser les énergies	Faire un relevé de sa consommation d'électricité et de gaz 1 fois par mois*
	Utiliser des ampoules basses consommations*
	Au renouvellement du matériel électrique, prévoir d'acheter un équipement économe en énergie (classe A)
	Lors de travaux de rénovation ou d'agrandissement, mettre en place une isolation performante
	Equiper les espaces communs de minuteurs ou de détecteurs de présence pour l'éclairage
	Utiliser un mode de chauffage à énergie renouvelable (bois, granules, solaire...)
	Utiliser une source d'énergie renouvelable qui couvre au moins 50% de ses besoins énergétiques (géothermie, éolien, solaire, hydraulique, méthanisation)
Limiter les déchets	Etre équipé de poubelles pour le tri (papier, plastiques, verre, compost...) avec un guide explicatif à l'usage du personnel et/ou des clients (pour les parties communes)*
	Utiliser des écorecharges (lessive, cosmétiques, liquide vaisselle, produits d'entretien, savon...)
	Etre équipé d'un bac à graisse contenant l'huile de friture utilisé en restauration en vue de son recyclage (obligatoire en France)
	Valorisation de l'huile usagée auprès d'un prestataire
	Proposer ouvertement au client la possibilité d'emporter le reste de son repas (doggy bag, gourmet box...)
	Pour les fruits, légumes, pâtes, riz, céréales, café, privilégier des produits en vrac
	Les couverts, assiettes, nappes, set de table et serviettes ne sont pas jetables

Club Ardenne Ecotourism

Restauration

Consommer responsable	Le prestataire s'engage à se fournir au maximum (15%) chez les agriculteurs et producteurs locaux. Les menus prendront du coup, en compte la saisonnalité des produits (Pas de tomates en hiver et à l'inverse, pas de carottes en été) (100 km)*
	Réduire le nombre de plats à la carte pour se concentrer sur des produits frais et de saison*
	Utiliser des produits d'entretien naturels (vinaigre blanc, bicarbonate, savon de Marseille...) ou écolabellisés
	Proposer au moins une entrée et un plat sans viande ni poisson
	Faire parfois son marché en forêt (champignons, ail des ours, myrtilles...) dans la limite des législations locales
	En ce qui concerne les produits non cultivés sur le territoire (café, thé, chocolat, sucre...) privilégier les produits issus du commerce équitable
	Les produits proposés à table sont issus de l'agriculture biologique (fournisseur certifié AB, Ecolabel, Bio-Lëtzebuerg, Biogarantie, biolife, Nature et Progrès, Demeter, etc.) 15% minimum
	Exploiter un potager et utiliser la production pour les clients
	Proposer des plats économes en gaz à effet de serre en diminuant le grammage des produits dits nobles (viandes, poissons, laitages) et augmenter le grammage des protéines végétales
	Encourager le développement économique local en soutenant l'emploi local et en particulier l'emploi de personnes en situation particulières (1er emploi, handicap, insertion...)
	Lors de travaux de rénovation ou d'agrandissement, privilégier l'utilisation de matériaux respectueux du style architectural et œuvrer à la bonne intégration environnementale et paysagère du bâtiment
	Lors de travaux de rénovation ou d'agrandissement, privilégier des matériaux naturels et produits localement
	Contribution à l'amélioration de son environnement naturel/culturel grâce à une participation de réductions des nuisances préjudiciables (sonores, visuelles ...) en organisant par exemple des opérations "Nettoyons la Nature"
Sensibiliser et informer ses clients et son personnel	Informé le client sur son implication, par exemple, en communiquant à propos de la proportion du gaspillage du pays en question, sur les circuits courts...
	Impliquer le personnel dans la démarche de progrès durable
	Mise en place de petits outils permettant aux consommateurs de connaître la provenance des produits
	Lorsque les produits sont locaux, indiquer l'origine : nom et commune du producteur - idéalement avec une carte
Autres Initiatives Tourisme Durable	Toute initiative permettant de valoriser et développer le tourisme de l'Ardenne transfrontalière de façon durable, respectueuse de l'environnement pourra être étudiée